

Univerza v Novi Gorici  
Center za raziskave vina & Visoka  
šola za vinogradništvo in vinarstvo  
Dvorec Lanthieri  
Glavni trg 8  
5271 Vipava

Tel: +386 059099700  
[Melita.sternad.lemut@ung.si](mailto:Melita.sternad.lemut@ung.si)  
[Guillaume.antalick@ung.si](mailto:Guillaume.antalick@ung.si)  
[www.ung.si](http://www.ung.si)

## **KDO SO PREDAVATELJI?**

### **Profesor ALAIN DELOIRE, SupAgro Montpellier, Francija**



Alain Deloire je delal 10 let kot raziskovalec in vodja vinogradniške skupine pri Moët & Chandon (Šampanija, Francija). Nato je 14 let deloval kot profesor za ekofiziologijo grozdja in sadja na Montpellier SupAgro (Francija); 3 leta na Univerzi v Stellenbosh-u (Južna Afrika) kot vodja oddelka za VV; in 3 leta kot direktor na Nacionalnem Industrijskem Centru za VV industrijo na Charles Sturt Univerzi (Wagga Wagga, Australija). Od novembra 2016 dela kot profesor s področja vinogradništva na Montpellier SupAgro, v Franciji. Alain Deloire je soavtor treh knjig o fiziologiji vinske trte in terroir-ju.

Alain Deloire je mednarodno priznan strokovnjak/svetovalec s področja vinogradništva in je že bil povabljen kot govornik ali izvedenec v večino držav/svetovnih regij, kjer se ukvarjajo s pridelavo vina. Prof. Deloire je prejel nagrado Anvar (Francija), je izumitelj dveh patentov, kot prvi avtor ali v soavtorstvu je objavil 70 strokovnih industrijskih člankov ter več kot 50 recenziranih znanstvenih člankov (vključno s knjižnimi poglavji).

### **Profesor GILLES DE REVEL, Inštitut za znanosti o Trti in Vinu, Bordeaux, Francija**



Gilles de Revel je profesor enologije in eden od vodilnih raziskovalcev Inštituta za Znanosti o Trti in Vinu na Univerzi v Bordeaux-u. Priznan je kot mednarodni strokovnjak za senzorično analizo vina in za področje aromatike vina. Prof. de Revel je bil od leta 2012 direktor znane Enološke šole na Bordeaux Univerzi. Gilles de Revel je avtor ali soavtor več kot 80-tih recenziranih člankov, številnih knjig, poglavij in

industrijskih člankov.

### **Profesor PIERRE-LOUIS TEISSEDRE, Inštitut za znanosti o Trti in Vinu, Bordeaux, Francija**



Kot diplomiran Enolog Fakultete za farmacijo v Montpellier-u (1989) in doktor Univerze v Montpellier-u 1, je bil Pierre-Louis Teissedre v letih 1993 in 1994 najprej doktorski sodelavec na Univerzi v Kaliforniji, Davis – ZDA, in sicer na Oddelku za vinarstvo in vinogradništvo. Danes je redni profesor na Inštitutu za Znanosti o Trti in Vinu (ISVV) Univerze v Bordeaux-u, bil pa je tudi izredni direktor

UMR 1219 OENOLOGIE INRA (mešana raziskovalna skupina), z odgovornostjo za skupino Oenopro. Trenutno vodi Laboratorij za aplikativno kemijo za USC 1366 OENOLOGIE. Pierre-Louis Teissedre je strokovnjak v skupini za tehnologijo in je znanstveni sekretar Komisije "za varnost in zdravje" pri mednarodni organizaciji za vino in vinsko trto (OIV). Bil je direktor Oenoviti mednarodne mreže (55 partnerjev) in vodja državne Enološke diplome, magistrskega študija Erasmus Mundus Wintour, kot tudi Mednarodne pisarne ISVV in je rektor francoske Nacionalne enološke zveze. Profesor Pierre-Louis Teissedre je specialist s področja raziskav fenolnih spojin grozdja in vina: kvalitativni, senzorični in fiziološki pogled; analize kemije grozdja in vina, kakovosti vina med pridelavo in zorenjem, varnosti hrane (kontaminacije) in zdravja v enološki znanosti. Razvil je veliko znanstvenih sodelovanj na industrijskih in akademskih ravneh. Je avtor več kot 300 publikacij in komunikacij v mednarodnih revijah z recenzijami in soavtor 11 patentov.

### **Dr. AXEL MARCHAL, Inštitut za znanosti o Trti in Vinu, Bordeaux, Francija**



Dr Axel Marchal je docent vinarstva na Inštitutu za znanosti o Trti in Vinu na Univerzi v Bordeaux-u in hkrati obetaven vinski svetovalec. Po odličnem univerzitetnem kurikulumu iz kemije na znameniti Ecole Normale Supérieure v Parizu, je doktoriral iz vinarstva na Univerzi v Bordeaux-u pod mentorstvom svetovno znanega profesorja in enološkega svetovalca Denis-a Dubourdieu-ja. Dr. Marchal je delal predvsem na opredelitvah okusa vina. Njegove raziskave so pripeljale do odkritja prvič v naravi zaznanih molekul, ki vplivajo na občutek sladkosti v suhih vinih. Danes je strokovnjak svetovnega razreda v vinarstvu, vodi številne projekte, na mnogih področjih povezanih z vinarstvom. Dr. Marchal je priznan tudi kot eden najboljših vinskih strokovnjakov v Franciji pri komaj 34-tih letih. Po nekaj letnikih praktičnega vinarjenja na znanih VV posestvih kot Chateau Latour (Bordeaux) in Pierre Morey (Burgundija), je delal 10 let s svojim mentorjem Pr. Denis Dubordieu ("Decanter" osebnost v letu 2016), da se nauči dela vinskega svetovalca. Pred kratkim je bil dr. Axel Marchal imenovan tudi med najboljših 20 francoskih vinarskih osebnosti leta 2016 (Vitisphera spletna stran in La Vigne revija).

### **Dr. KLEMEN LISJAK, Kmetijski Inštitut Slovenije, Ljubljana, Slovenija**



Dr. Klemen Lisjak je enolog in raziskovalec na Kmetijskem inštitutu Slovenije. Tematika njegovih raziskav obsega aromatične in polifenolne profile grozdja in vina ter uvajanje novih analiznih metod in novih tehnologij v VV. V svoji karieri je sodeloval v mednarodnih raziskovalnih dejavnostih in deloval v številnih mednarodnih institucijah, vključno s FEM San Michele All 'Adige (Italija), Stellenbosch Univerzo (Južna Afrika), Auckland Univerzo (Nova Zelandija) in Bordeaux Univerzo (Francija). Raziskave vezane na bela vina vključujejo "Hiperreduktivne" tehnologije, ki zmanjšujejo vsebnost kisika v moštu/vinu na najmanjšo možno in izboljšujejo aromatičnost vina, vsebnost antioksidantov, svežino in sortnost vin. Raziskave rdečih vin so osredotočene na analitiko antocianov in taninov, karakteriziranje sort vinske trte in študij vpliva terroir-ja na polifenole grozdja in vina. Vodil je veliko evropskih projektov, s ciljem izboljšati kakovost grozdja in vina ter spodbujati lokalne sorte.

**Dr. TANJA DREO, Nacionalni Inštitut za Biologijo, Ljubljana, Slovenija**



Dr. Tanja Dreo je projektni in razvojni vodja bakteriološkega laboratorija na Nacionalnem inštitutu za biologijo, Slovenija. Laboratorij je pooblaščen za uradne diagnostiko rastlinskih bolezni in razvija ter validira nove metode določanja škodljivih organizmov. Je imenovana predstavnica Slovenije v Evropski regionalni organizaciji za varstvo rastlin, EPPO. Med drugim je PCR v realnem času, ki ga je razvila za določanje bakterije *Xylophilus ampelinus*, prvi primer te metode v standardih EPPO-a. Sodelovala je tudi pri oblikovanju diagnostičnega protokola določanja *Xylella fastidiosa*. Njene aktivnosti zajemajo področja zagotavljanja kakovosti, meroslovja v zvezi z detekcijo DNA na osnovi bioloških analiz ter razvoj in validiranje metod primernih za uporabo na terenu. Je aktivna v mednarodnih raziskovalnih projektih, ki vključujejo raziskave rastlinskih patogenih bakterij, njihovo raznolikost, prenos znanj v prakso ter odkrivanje alternativnih pristopov obvladovanja rastlinskih bolezni. Je članica Strokovne skupine za analize tveganj Uprave za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin, ustanovna članica European Association of Phytobacteriologists in članica upravnega odbora Društva za varstvo rastlin Slovenije.

**FRANCOIS BOTTON, Laffort OENOLOGIE, Slovenija:**



François Botton je pridobil francosko Nacionalno diplomu iz vinarstva (DNO) na Univerzi v Reims-u potem, ko je predhodno diplomiral iz vinogradništva na AVIZE (Šampanja). Svojo kariero je začel graditi v rodni Šampaniji pred 15 leti in sicer z delom za priznane šampanjske kleti in tudi svetovalne laboratorije za šampanjska vina. Leta 2006 se je uveljavil v Sonomi v Kaliforniji kot vinski svetovalca in tam deloval 3 leta. V letu 2011 se je François pridružil Laffort-u kot vodja področja za srednjo in vzhodno Evropo. Danes je tudi svetovni tehnični vodja za Laffort Spark področje. S sedežem delovanja v Sloveniji že skoraj 9 let, je François ustvaril tudi svojo lastno klet za penine na Dolenjskem, vendar običajno preživi večino svojega časa med potovanji po vinskem svetu, zlasti tam, kjer pridelujejo peneče vino.

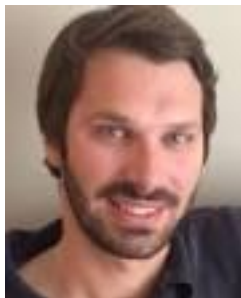
**Dr. MELITA STERNAD LEMUT, Univerza v Novi Gorici, Center za raziskave vina, Nova Gorica, Slovenija**



Melita Sternad Lemut je diplomirala s področja vinarstva na Oddelku za Živilsko tehnologijo Biotehniške Fakultete v Ljubljani. Po študiju je pridobivala praktične izkušnje v tujini, na VV posestvih v Švici in Kaliforniji (ZDA) ter v industrijskih raziskavah (Nestle, Vitoreco R&D, Švica). Po vrnitvi v Slovenijo je z možem ustanovila lastno VV posestvo, TILIA Estate. Leta 2006 se je pridružila UNG, kjer je kmalu prevzela mesto direktorice Visoke šole za Vinogradništvo in vinarstvo. Je ena glavnih pobudnikov za ustanovitev UNG Centra za raziskave vina in danes Vodja te skupine. Vzporedno z delom na UNG je vpisala in zaključila doktorat iz Znanosti o okolju. Ob vpeljavi najmodernejših analitskih metod-metabolomike je v sodelovanju z Inštitutom FEM IASMA (Italija) preučevala možnosti za bolj trajnostno gospodarjenje z vinogradom ob

manipulaciji z mikroklimo v območju grozdov. Vodila je že tako domače kot mednarodne raziskovalne projekte, ima več kot 20 raziskovalnih gostovanj v tujini in je prejemnica nagrade Prometheus za odličnost in komunikacijo v znanosti. Njene raziskave so pretežno usmerjene v študij sekundarnega metabolizma trte v interakciji z okoljem; trajnostne pristope in aplikacije metabolomike v VV, ter v preučevanje alternativnih vinifikacijskih postopkov in njihovega vpliva na fenole ter aromatično vina.

**Dr. GUILLAUME ANTALICK, Univerza v Novi Gorici, Center za raziskave vina, Nova Gorica, Slovenija**



Guillaume Antalick je docent za vinarstvo na Univerzi v Novi Gorici. Svojo prvotno izobrazbo na področju analize kemije je pridobil v Bordeaux-u in na Orléans Univerzi (Francija). Leta 2007 je vpisal doktorski študij na Inštitutu za znanosti o Trti in Vinu na Univerzi v Bordeaux-u, kjer se je začela tudi njegova strast do vina in enologije. Pod mentorstvom Prof. Gilles de Revel-a je raziskoval vpliv mlečnokislinske fermentacije na sadno aromo rdečih vin. Po končanem doktoratu se je Guillaume za 18 mesecev pridružil Inštitutu za Biotehnologijo vina na Univerzi v Stellenbosch-u (Južna Afrika), kjer je študiral vpliv abiotičnih in biotičnih dejavnikov v vinogradu na aromatično vina. Nato se je za 3 leta preselil v Avstralijo in deloval v okviru Nacionalnega Industrijskega Centra za VV industrijo na Charles Sturt Univerzi (Wagga Wagga, Avstralija). Tam je v sodelovanju z avstralsko vinsko industrijo preučeval aromatično zrelosti in tipičnost avstralskih rdečih vin. Nazaj v Evropi od avgusta 2016, želi dr. Antalick razvijati vinarske raziskave, izobraževanje in vinsko kulturo v Sloveniji. V vinsko srenjo je vpet kot svetovalec na posestvu v Beli Krajini.